

## 猛暑を乗り切ろう!! 日本の夏の味覚やスタミナ料理など 『庄や』旬メニュー7/1より

7月1日から8月31日までの期間限定



▲ 枝豆やサバ、アジなどを使った夏に食べたい料理の数々

食から感じてほしいという想いを込めた『庄や』ならではの自慢の品々です。また、これらの「旬メニュー」に合わせて、日本酒2種を厳選しました。夏バテ対策にもぴったりのスタミナ料理やさっぱりした料理、そして美味しい日本酒で、食を楽しみながら猛暑を乗り切りましょう。

※本文中の価格は全て税込です

### ■『庄や』で愛され続ける旬メニューとは

『庄や』は昭和48年（1973年）創業以来、一貫して手づくりのめくもり、出来立ての美味しさ、季節の味を大切にしています。長年、多くの『庄や』ファンから愛され続ける「旬メニュー」は、厳選した食材を板前の技で美味しく味わってほしいという思いから誕生しました。年に6回2ヵ月ごとに変わるメニューを一品一品心を込めて調理します。奇をてらわれないけど素材本来の味わいが楽しめる素朴な料理の数々を「ハイ！よろこんで」の掛け声とともに届けます。





▲「産直 生もぎ枝豆（茹でまたは焼き）」（550円）

## ■ 日本の夏を楽しむメニューが勢ぞろい！ 7・8月旬メニュー

夏を感じる7・8月旬メニュー。必食は「産直 生もぎ枝豆」（550円）です。農家さんが丹精込めて育てた、静岡県や福島県の「湯あがり娘」「夏風香」、新潟県の茶豆などを折々に選りすぐって提供。旬の枝豆は、自然な甘さや香りが豊かに味わえます。さらに、枝豆にはエネルギーを産生し疲労回復に効果があるビタミンB1など、夏の時期に摂取したい栄養素が豊富に含まれています。

また、「産直 国産にんにく揚げ」（380円）にも注目です。スタミナ食材であるにんにくをフレッシュなうちに農家さんから直接仕入れ。素材本来の優しい甘みとホクホクした食感が味わえます。国産にんにくおよそ一玉分を380円というお値打ち価格で提供します。



▲「産直 国産にんにく揚げ」（380円）

得意の魚料理では、福岡・博多の郷土料理「胡麻さば」（580円）がイチオシです。グループ会社である豊洲の老舗仲卸「米川水産」が目利きした脂ノリがいいサバを、代々受け継がれてきたレシピで作る、オリジナルの胡麻ダレで和えて提供。サバの旨味が引き立つように、九州の甘口刺身醤油と濃口醤油の配合、香りが引き立つごまの量にこだわっています。

その他、寄せ豆腐を出汁と塩コショウで味付けし、茗荷と大葉を乗せた「豆腐と茗荷の握り和え」（480円）や、旬のアジを梅肉と一緒に楽しむ「旬・アジ刺 梅たたき」（580円）など、夏にさっぱりと食べられる料理から、「鰻 串焼き」（1本500円）などのスタミナがつくメニューまで、全9品を揃えました。



▲「胡麻さば〈博多名物〉」（580円）



▲「豆腐と茗荷の握り和え」（480円）



▲「旬・アジ刺 梅たたき」（580円）

## ■ 旬メニューと一緒に日本酒を楽しもう

7月・8月限定で提供する地酒として、長野県・橘倉酒造「無尽蔵 夏吟醸」（一合800円）と、新潟県・八海醸造「八海山 純米大吟醸 時季限定」（一合1,150円）の2種を揃えました。

「無尽蔵 夏吟醸」は、1回だけ瓶のまま火入れ処理をした純米吟醸酒。みずみずしさを失わず、火入れによるキリッと爽やかなおいしさや余韻を楽しめる夏限定酒です。「生もぎ枝豆」や「もろこしかき揚げ」など、素材そのものが持つ甘味・旨味を楽しむ料理を引き立たせます。

「八海山 純米大吟醸 時季限定」は、穏やかな吟醸香とやさしい旨味・酸味が特徴。食中酒としてあらゆる温度帯で楽しむことができ、「胡麻さば」や「鰻 串焼き」など、濃厚な味つけの料理と相性抜群です。



▲ 7月・8月限定で提供する地酒

本リリースについてのお問い合わせ



株式会社大庄 広報室 担当：古村(ふるむら)

TEL：03-5764-2270 Mail：koho-info@daisy.co.jp